

## Правила пивоваров



*Варить свое, особенное и неповторимое пиво, ради которого гости стекались бы в заведение со всего города, мечтают многие владельцы ресторанов и баров. Но, начав заниматься этим, они понимают, насколько эта тема сложна и тонка, и откладывают задумку до лучших времен. Рынок потихоньку занимают игроки со смежного поля – пивные компании, рассматривающие рестораны-пивоварни как средство увеличения продаж, создания имиджа и достижения прочих маркетинговых целей. Обзавестись постоянной клиентурой мечтают все. Чтобы сказка стала былью, специалисты отделов маркетинга корпят над программами повышения лояльности, рекламные бюджеты растут как на дрожжах. Но результат порой оказывается далек от ожидаемого: дружба с гостями не складывается.*

*Челябинский закрытый клуб-пивоварня «Крист» живет совсем по другим законам. Это семейное предприятие с далеко не самым большим капиталом. За посетителя здесь не борются, продажи не стимулируют. Легенды о «Кристе» ходят не только по Челябинску, но и далеко за пределами нашей родины.*

### Наше дело

Сначала Андрей Кристелли варил пиво исключительно для души. Пил сам и угощал друзей, попутно рассказывая им о таинстве приготовления и культуре питья пенного напитка. Они пиво хвалили, но вертели пальцем у виска: надо деньги делать, а он благотворительностью занимается! Со временем друзей становилось все больше. Так в 1994 году появился «Крист»: ресторан, пивоварня и клуб под одной крышей, в помещении, расположенном вдали от шумных улиц, имеющем вход со двора и без вывески.

По нелогичности с этим проектом мог соперничать только тот факт, что итальянец, хотя и обрусевший, увлекся пивоварением. Всем известно, что итальянцы – винные души и даже водку делают из винограда. Эту странность Андрей Кристелли объясняет просто: «Мои предки родом с севера страны, из города, который далеко не всегда был итальянским. Тренто, где жил мой дед, часто переходил от одного государства к другому. То это была Италия, то Австрия, то Австро-Венгрия, то снова Италия. Национальности и культуры там сильно перемешаны. Наверное, все местные жители – немного немцы. Они говорят: «Вино севера – это пиво». У меня мечта создать пивоварню родилась в Чехии, в одном частном баре, по традиции совмещенном с производственным цехом. Мне там понравилось все: идея, дух и, конечно, вкус живого пива. Захотелось сделать что-то подобное дома, в России. Вернувшись в Челябинск, начал искать единомышленников. Учился сам и помогал учиться другим. Ездили и за границу, и по российским городам. У нас ведь тоже немало хороших пивоваров. В Питере и Самаре, например. Теперь мы и сами можем поделиться с ними идеями, опытом».

Сегодня в «Кристе» работают в основном те же люди, которые начинали вместе с Андреем дело почти 12 лет назад. В первую очередь, конечно, мама и папа. Мама, как заведено в настоящей итальянской семье, контролирует доходы и расходы. Папа берет на себя участки работы, требующие особого внимания и опыта: контролирует качество пива и кухни, следит за правильностью транспортировки капризного напитка. Сын – Андрей Андреевич, которому всего 12 лет, – неременный участник всех



совещаний предприятия с правом голоса. Зачастую он выдает очень дельные предложения, особенно в том, что касается меню.

С главным пивоваром «Криста» Евгением Шитлиным владелец бизнеса дружит уже 17 лет, а с Ильей Ройтенбергом, нынешним управляющим клуба, познакомился благодаря «Кристу». Андрей увидел, как представительный мужчина пил пиво на летней площадке заведения, и сразу распознал в нем знатока. Они разговорились, подружились, а через некоторое время Илья оставил банк, где служил руководителем отдела инкассации, чтобы присоединиться к команде «Криста». Здесь все, включая официанток, барменов, водителя, поваров и пивоваров, – родственники, друзья и соратники. Четкого разделения обязанностей в «Кристе» нет. Если перед входом намело снега, хозяин заведения не побрезгует сам поработать лопатой.

Возможно, главный секрет успеха «Криста» в том, что и владелец, и сотрудники относятся к заведению не как к абстрактному бизнесу, а как к любимому делу, как к своему ребенку. Здесь не работают – здесь живут. Для самого Кристелли пивоварня и клуб сначала были хобби, на которое, впрочем, уходило все свободное время и деньги. Свое производство он знает досконально, являясь пивоваром, химиком, технологом и идеологом «Криста» одновременно.

«Заразившись атмосферой настоящего искусства пивоварения, недостаточно купить оборудование и изучить технологии. Нужно отдать делу сердце, – уверен Андрей Кристелли. – Плох тот пивовар, который думает о выгоде. Она – на последнем месте. На первом – качество продукта. В настоящем пиве отражается характер пивовара, его видение мира. Казалось бы, одни и те же ингредиенты, точнейшее соблюдение технологии, а пиво каждый раз получается немного другое».

## Вода, солод, хмель и немного мистики



«Мои пивовары разговаривали с этим пивом», – говорит Андрей, угощая гостей элитным сортом «Крист Черное». Оно варится три месяца и появляется в «Кристе» нечасто: под Новый год и еще в некоторые праздники. На светлое и пшеничное уходит месяц, на темное – полтора. Конечно, современные технологии позволяют сварить пиво и за несколько дней, но результат совсем не тот.

Все сорта своего пива Андрей Кристелли придумал сам, и не будет преувеличением сказать, что в нем чувствуется натура автора.

«Очень люблю аромат кофе, но пить его мне не нравится, – говорит Андрей. – Поэтому я нашел очень редкий тип солода и сварил пиво, оставляющее легкое кофейное послевкусие. Гости его тоже оценили».

Штатного дегустатора в «Кристе» нет, да он и не нужен. Зато здесь очень внимательны к мнению членов клуба – настоящих ценителей пива, которые разбираются в нюансах вкуса, цвета и запаха не хуже опытных пивоваров.

Ингредиенты для пива закупаются исключительно за рубежом: в основном в Австрии и Чехии, на заводах, которые сами занимаются производством пива не один десяток, а то и сотню лет. Отечественное сырье, к сожалению, до идеала не дотягивает. Кризис 1998 года в одночасье поставил дело жизни Андрея Кристелли на грань выживания. Отступить от стандартов качества значило предать идею, а денег на и без того дорогие импортные ингредиенты катастрофически не хватало. Как всегда в трудной ситуации на помощь пришли друзья – члены клуба. «Крист» продолжал работать, но назвать в то время бизнес прибыльным было никак нельзя. Кстати, пиво здесь и сегодня стоит нереально мало: 60 рублей за 0,4 литра – примерно столько, сколько в иных барах берут за нечто из разбавленных концентратов.

## Дом с камином

На входе в «Крист» – скромная, но крепкая дверь и камера наблюдения над ней. Посетителей видят на мониторах у бара и в офисе. Всех своих знают в лицо и по имени-отчеству. У незнакомцев вежливо осведомляются, к кому они пришли: каждый член клуба имеет право пригласить в «Крист» друзей. Дверь открывает милая барышня (бармен или официант), предлагает оставить вещи в прихожей и интересуется, где гость желает расположиться – в каминном, большом столовом зале или, может быть, за стойкой бара.

Интерьер скромный и элегантен одновременно. Декор выполнен в баварском стиле с элементами сельских и урбанистических мотивов европейских стран. Столы, скамейки, барная стойка и стулья из тяжелого мореного дерева словно символизируют прочность и надежность дома, успокаивают своей незыблемостью и привносят пасторальные поэтические нотки в атмосферу залов. Лампы прячутся за тканевой драпировкой, закрепленной на потолочных балках. Уютный приглушенный свет настраивает на откровенные душевные беседы. Мягко мерцают на стенах витражные картины, изображающие узкие улочки старинного города: то ли Золотой Праги, то ли Бремена, а может, Антверпена. На столах – фигурные литые подсвечники, в которых, покачиваясь на цепочке, горят теплые огоньки. Повсюду расставлены, развешаны и разложены предметы старинного быта, подчеркивающие преемственность пивоваренных традиций и уважение к истории: старинная посуда и оружие, курительные трубки и средневековые инструменты. Рыцарский шлем



соседствует с деревянной ендовой, каминными щипцами и прислоненным к стене ухватом. Жарко горят березовые поленья в камине, отблески пламени пляшут на запотевших стенках бокалов с янтарным пивом, музыка звучит где-то в отдалении, не мешая разговору.

«Мы стремились воплотить архетип средневековья, запечатленный в гравюрах, воспетый в песнях и романах, воссоздать атмосферу пивоварни где-нибудь при аббате, магистрате или замке феодала, – говорит Андрей Кристелли. – Я видел «Крист» как замок, где человек наслаждается покоем и отдыхом после тяжких трудов или войны. Еще, может быть, мы взяли атмосферу дружеских посиделок на кухне в советские времена. Это не бизнес-концепция, а потребность души. Сейчас трудно найти место, где можно почувствовать себя абсолютно спокойным, огражденным от передраг внешнего мира, уверенным, что тебя окружают друзья и никто чужой не помешает».

## Пивные ритуалы



Перед пивом гостям предлагается рюмочка «Бехеровки». Эта травяная настойка очищает рецепторы в полости рта, удаляя лишние привкусы и послевкусия и обостряя восприятие. Теперь можно выпить бокал другой пива. В «Кристе» уверены, что его следует употреблять на почти голодный желудок, чтобы почувствовать все оттенки вкуса и аромата. Ценители утверждают, что первый глоток должен быть большим, затем – пауза. Дальше нужно пить, смакуя каждый глоток, средний или маленьким, впрочем, растягивать процесс не стоит: в бокале пиво «живет» не более часа, и лучше успеть его выпить за полчаса. Поэтому фирменные «критовские» бокалы небольшие: 0,2 и 0,4 литра. Хотя есть и литровые, но это, скорее, для любителей «поднятия тяжестей». Новичку интереснее попробовать все. Отменное качество пива позволяет сделать это без последствий для организма. Да и завсегдатаи предпочитают брать по маленькой, чтобы всегда иметь в бокале свежайший напиток. В баре «Крист» есть и вино на случай, если кто-то придет с барышней, по своим девичьим соображениям не пьющей пива. Есть и водка. Стоит она дорого, но недавно члены клуба попросили увеличить цены на нее еще в несколько раз.

«Пиво без водки – деньги на ветер» – не наш лозунг, – говорит Илья Ройтенберг. – Мы не хотим, чтобы люди напивались. Наше заведение не для этого.

## А теперь – поесть!

В процессе питья можно заглянуть и в меню. Кухня «Криста» обширна и многонациональна. Есть традиционные европейские блюда, русские, грузинские, украинские, белорусские и даже японские. В «Кристе» бывают гости из разных стран, и многие делятся с шеф-поваром Галиной Думровой секретами приготовления своих любимых национальных блюд. Салаты и некоторые горячие позиции готовят прямо в зале, за стойкой бара. Порции домашнему огромные. Люди знающие обычно берут половину, но все равно получается много. Несъеденное можно забрать с собой, официанты аккуратно упакут понравившееся блюдо.

«Мизерные порции уместны в ресторанах высокой кухни, где подают изысканные, эксклюзивные вещи и гостям хочется попробовать побольше экзотики. Они хороши для гурманов от еды. А к нам приходят пивные гурманы. Кроме того, русские люди вообще любят поесть», – говорит Андрей Кристелли.



Сытно поесть можно в «Кристе» на 250-350 рублей. Два раза в неделю с 18:00 до полуночи здесь проводятся пивные вечеринки. За 500 рублей гости получают салат на выбор, горячее (рыбу под маринадом, ирландский гуляш, сваренное со специями свиное колено и так далее), четыре больших бутерброда с селедкой, сухарики (сколько угодно), а главное – пиво «Крист» любого сорта в неограниченном количестве. Стремясь сделать заведение еще более домашним, в «Кристе» пересматривают меню и способы подачи. Так, некоторые горячие блюда скоро будут приносить на сковородке: сколько гость захочет, столько и положит себе на тарелку. Да и еда дольше будет сохранять нужную температуру.

## Три дня и одна миля

Сидя за столом в «Кристе», можно наблюдать, как члены клуба, сделав предварительный заказ по телефону, приезжают и забирают разлитое на вынос пиво (115 рублей за 1,5 литра). На этот случай в пивоварне имеется запас новых, с завода, пластиковых бутылок. Перед тем как наполнить пивом, их продувают воздухом, чтобы удалить посторонние запахи. Розлив осуществляется с помощью специального аппарата, позволяющего минимизировать образование пены. К выходу бутылки несут осторожно, как хрупкую драгоценность; в автомобилях у многих «критовцев» есть специальные приспособления, амортизирующие тряску. Живая культура бактерий очень нежна и прихотлива. В бутылке пиво, если его беречь от света, сотрясений, контакта с кислородом и перепадов температуры, не теряет своих волшебных свойств в течение 72 часов.

В «Кристе» верны старинному правилу «одной мили», придуманному чехами в XVII веке. Оно одновременно решало вопросы конкуренции между пивоварами, запрещая им селиться друг от друга ближе, чем на указанном расстоянии, и помогало сохранить качество пива: везти его на продажу



смерть и пиву, и репутации».

Сегодня массовый потребитель может приобрести к «Кристу» только на летней площадке заведения. Каждую весну на Алом поле отстраивают двухэтажный павильон в баварском сельском стиле. Напротив него появляется классическая русская печь, в которой выпекают все виды пирогов.

Пиво на летнюю площадку доставляют со всеми возможными предосторожностями. Водитель, везя кеги, едет медленно, чтобы избежать резких рывков и торможений. По земле они передвигаются в специальных тележках.

## Семейный кодекс

Основной принцип философии «Криста»: «Живое пиво для живых людей».

«Пиво, несмотря на то, что его подают холодным, – согревающий напиток, но действующий больше не на тело, а на душу, – говорит Андрей Кристелли. – Оно дает энергию, делает человека более открытым, восприимчивым. Вино – напиток для головы, для интеллекта, а пиво – для сердца. Конечно, вино – это еще и романтика, его пьют в интимной обстановке, парочками. Но часто ли вы увидите большие компании или двух старых друзей, сидящих в баре с бокалами вина? Когда людям есть о чем поговорить, они берут по паре пива».

В 1994 году, когда клуб только открылся, в нем состояли всего около двух десятков человек – друзья Андрея Кристелли. Сейчас уже выписано полторы тысячи членских карточек (именных, с номером и защитой не хуже банковских). Многие пытаются заполучить членство в клубе, потому что это почетно и престижно. Карточка «Криста» – не какой-нибудь «ролекс», который можно купить за деньги, а знак того, что человек что-то представляет собой как личность и, значит, достоин уважения. Попасть в «Крист» можно исключительно по рекомендации действительного члена клуба, что предполагает большую ответственность с обеих сторон: один рискует своей репутацией, другой боится его подвести. Человека, склонного к неадекватному поведению, особенно в подпитии, «кристовец» никогда в клуб не приведет, даже если это его лучший друг.

Главное правило для гостей: «Отдыхай, как хочешь, но не мешай другим». К официанткам здесь требуют относиться вежливо и почтительно, как к сестрам, женам, дочерям (кем они, собственно, для некоторых «крисовцев» и являются). Любое проявление грубости тут же пресекается. На первый раз это замечание, потом – лишение членства. Навсегда. Состоятельность и статус клиента не имеют значения. Власть имущие, великие спортсмены, музыканты, художники, программисты, строители, профессора – для «Криста» все равны. Все здесь – друзья, одна семья.

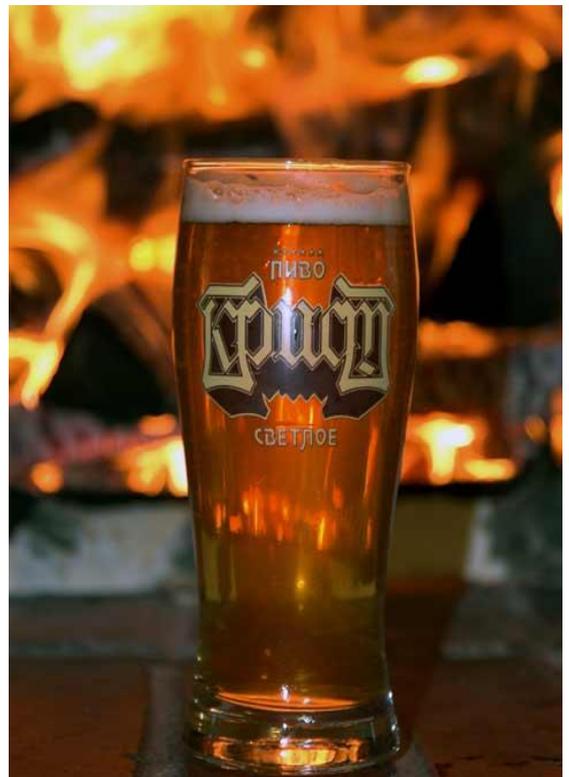
«К нам часто приезжают администраторы, директора и владельцы ресторанов, клубов, казино, – говорит Илья Ройтенберг. – Заметьте, они отдыхают не в своих заведениях, их тянет в «Крист».

Член клуба может приводить с собой своих друзей, но лично отвечает за их поведение. Проблем обычно не возникает: какой нормальный человек притащит в дом к друзьям толпу пьяных хулиганов или даму полусвета? Здесь не принято навязывать свое общество, заигрывать с официантками и посетительницами. Конечно, если девушка не против знакомства, то и весь клуб – за, но навязчивость не приветствуется. В Челябинске полно заведений, где можно найти подругу на вечер. В «Крист» же приходят совсем с другими целями: проникнуться атмосферой покоя и доброжелательности, пообщаться с близкими людьми, вкусно поесть, попить живого пива и послушать музыку (здесь выступают самые знаменитые местные музыканты и приезжие звезды).

Замечено: если человек сидит за столом один, он скоро начинает названивать по мобильнику друзьям, чтобы поделиться с ними радостью от пива, атмосферы и происходящего и пригласить их присоединиться.

дальше, чем на милю, было тоже нельзя. Сегодня дороги стали несколько лучше, пиво меньше страдает на ухабах, но из Челябинска «Крист» никуда не вывозится, хотя к Кристелли постоянно обращаются торговые компании и рестораторы из других городов области. Несколько лет назад «Крист» пробовали поставлять в некоторые челябинские заведения, но эксперимент показал, что судьбу пива, покидающего родные стены, контролировать невозможно.

«Если бы мы были уверены в четком контроле качества в сетях ресторанов, барах, кафе, возможно, стали бы развозить готовый продукт по точкам, получая прибыль и неся множеству людей удовольствие от общения с живым пивом, – говорит Илья Ройтенберг. – Но даже если самый честный и расчудесный руководитель заведения поклянется, что будет нести личную ответственность за нашу продукцию, всегда найдется какой-нибудь гад-бармен, который станет разбавлять живой продукт дешевой пастеризовкой, наливать вместо «Криста» что попало или, не дай бог, плеснет в него воды. Это



Несмотря на довольно строгий кодекс клуба, за всю его историю от дома отказали лишь нескольким людям. Да и конфликты здесь – большая редкость.

«Ссору я наблюдал один-единственный раз, – рассказывает Илья Ройтенберг. – Отец с сыном, оба не члены клуба, сидели на летней площадке на Алом поле. Младшему пора было в армию, но папа его отмазал, положив немало трудов. И тут сын сообщает, что сходил в военкомат и «сдался» добровольно. В общем, чтобы снять стресс, они вышли за территорию кафе, к ближайшим кустам, и немного размялись. В итоге помирились и вернулись. Вообще от нашего пива люди не становятся агрессивными, не дуреют. Правда, с водкой его смешивать все-таки не стоит. Это еще одна из причин, по которой мы не слишком лояльны к ней в пределах нашего заведения».

Большинство членов клуба «Крист» – мужчины чуть старше среднего возраста. Определившиеся с привязанностями и привычками, разборчивые в еде и напитках, попробовавшие едва ли не все сорта нашего и не нашего пива. Многие приходят с семьями. Для гостей, которым пить пиво еще рановато, обязательно найдется дело, развлечение. Есть раскраски с карандашами, книжки, игрушки. Администраторы поделились мыслью, что пора уже нанимать гувернантку. Дети чувствуют домашнюю атмосферу и ведут себя соответственно: не сидят, как прибитые гвоздем к стулу, а забавляются вовсю. Их не шугают: «не лезь, не трожь», как это бывает в гостях. Здесь никто не в гостях, все – дома. Подросшие дети сами становятся членами клуба.

Постоянных гостей, которые приходят раз в неделю и чаще, у «Криста» около двухсот. Все они уже успели перезнакомиться, порой вместе занимаются бизнесом, дружат семьями. Некоторые члены клуба живут далеко от Челябинска и даже за границей. Кстати, иностранцы – нередкие гости в «Кристе». В основном это чехи, итальянцы, немцы, американцы. Осмотревшись и распробовав пиво, они неизменно достают фотоаппараты. Наверное, дома показывают снимки друзьям и знакомым: «Смотрите, в России, оказывается, тоже есть настоящие бары!»



«Недавно у нас побывал английский профессор Колин, – рассказывает Кристелли. – Он живет в маленьком университетском городке недалеко от Лондона, в старинном доме, который как историческую и архитектурную ценность нельзя переделывать без разрешения муниципалитета. В этом городке есть своя пивоварня, основанная в начале XII века, и мини-хлебопекарня примерно того же возраста. Собираясь в Россию, Колин набирает целые чемоданы местного хлеба – для друга, работающего в британском консульстве в Екатеринбурге. Колин высокий, под метр девяносто, сухощавый, с породистым лицом лорда, седой. В общем, настоящий англичанин. И вот, зайдя в «Крист», он сказал фразу, в которой, собственно, и отражена суть нашего проекта: «Я дома».

### **Один за всех и все за одного**

Если оставить в стороне лирику и обратиться к экономике, неизбежно возникает вопрос: как может существовать заведение, сочетающее в себе абсолютно несочетаемые вещи: формат закрытого клуба и более чем демократичные цены? Понятно, что за качеством продукта и расслабленной, комфортной атмосферой стоит ежедневный кропотливый труд талантливых и любящих свое дело людей. Но, к сожалению, для поддержания бизнеса этого, как правило, оказывается мало. Андрей Кристелли объясняет успех своего дела так: «Мы развиваемся благодаря членам клуба. Они постоянно помогают «Кристу»: деньгами, советами, решением организационных или спорных вопросов: в бизнесе они возникают часто. Друзья и гости сами замечают появляющиеся проблемы и помогают с ними справиться. Поддержка обычно приходит неожиданно, но вовремя».